

Наименование блюд и продуктов	Химический состав					
	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)	Цена за блюдо
1	2	3	4	5	6	7
<b>12.04.2021 год</b>						
<b>Каша вязкая на кукурузной крупе</b>	200	5,6	3,6	29	176	<b>15,35</b>
Технологическая карта № 302 сборник «Хлебпродинформ»2004						
<b>Бутерброд с повидлом</b>	15/20/5	1,2	3,1	21	118	<b>5,90</b>
Технологическая карта № 2 сборник «Хлебпродинформ»2004						
<b>Сок яблоко-вишня</b>	200	0,2	0	19	80	<b>9,20</b>
<b>Яйцо вареное</b>	40	5,51	4,65	0,49	68	<b>9,00</b>
<b>Хлеб пшеничный в/с</b>	40	3,16	0,4	19,2	95,6	<b>1,88</b>
<b>Итого энергетической ценности:</b>		15,67	11,75	88,69	537,6	<b>Итого: 41,33</b>
<b>13.04.2021 год</b>						
<b>Борщ сибирский на к/б</b>	250	3,9	4,3	16	118	<b>19,28</b>
Технологическая карта №111 сборник «Хлебпринформ»2004						
<b>Булочка со сгущенкой</b>	70	4,62	7,28	33,46	215,6	<b>15,97</b>
Технологическая карта № 417 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:Делта принт, 2005						
<b>Чай с лимоном</b>	207	0,3	0	15,2	60	<b>3,71</b>
Технологическая карта № 772 сборник «Хлебпринформ»2004						
<b>Хлеб пшеничный в/с</b>	40	3,16	0,4	19,2	95,6	<b>1,88</b>
<b>Хлеб ржаной</b>	35	1,16	0,21	6,93	34,65	<b>1,93</b>
<b>Итого энергетической ценности:</b>		13,14	12,19	90,79	523,85	<b>Итого: 42,77</b>
<b>14.04.2021 год</b>						
<b>Картофельное пюре</b>	150	3,15	8,25	21,75	189	<b>13,02</b>
Технологическая карта №520 сборник «Хлебпринформ»2004						
<b>Говядина тушеная с капустой</b>	155	15,3	5,8	9,5	154	<b>68,34</b>
Технологическая карта №440 сборник «Хлебпринформ»2004						
<b>Компот из сухофруктов</b>	200	0,6	0	31,4	124	<b>3,89</b>

Технологическая карта №639 сборник «Хлебпродинформ»2004						
Хлеб пшеничный в/с	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,88
<b>Итого энергетической ценности:</b>		22,21	14,45	81,85	562,6	<b>Итого: 87,13</b>
<b>15.04.2021 год</b>						
Суп картофельный с горохом на костном бульоне	250	6,2	5,6	22,3	167	12,82
Технологическая карта № 139 сборник «Хлебпродинформ » 2004						
Хлеб ржаной	35	1,16	0,21	6,93	34,65	1,93
Какао с молоком	200	4,9	5	32,5	190	8,52
Технологическая карта № 685 сборник «Хлебпродинформ » 2004						
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,88
<b>Итого энергетической ценности:</b>		15,42	11,21	80,93	487,25	25,14
<b>16.04.2021 год</b>						
Рис отварной	150	2,88	9	35,7	244,5	9,40
Технологическая карта №511 сборник «Хлебпродинформ»2004						
Минтай, тушеный в томатном соусе	80	8,48	4,08	4,48	89,6	17,07
Технологическая карта № 374 сборник «Хлебпродинформ»2004						
Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах	200	0	0	42,2	162	4,30
технологическая карта № 648 сборник Хлебпродинформ,2004						
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,88
<b>Итого энергетической ценности:</b>		14,52	13,48	101,58	591,7	<b>Итого: 32,65</b>
<b>17.04.2021 год</b>						
Каша вязкая с манной крупой	200	4,8	8,2	30,4	222	13,80
Технологическая карта № 302 сборник «Хлебпродинформ » 2004						
Бутерброд с маслом	37	1,65	13,5	10,2	172,5	9,39
Технологическая карта № 1 сборник «Хлебпродинформ » 2004						
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	2,61
Технологическая карта № 685 сборник «Хлебпродинформ » 2004						
Яблоко	133	0,53	0,53	13,03	62,51	15,18
<b>Итого энергетической ценности:</b>		7,18	22,23	68,63	515,01	<b>Итого: 40,98</b>

Директор школы  
Зав столовой

Петрушкевич Н.В.  
Савва Е.Д